

## Vorspeisen und Zwischengerichte

	€	
Räucherlachs mit Oberskren, Toast und Butter	8,70	ACDGF
Carpaccio mit Toast und Butter	11,30	AFGO
Beef Tartare mit Toast und Butter	16,50	ACDFGM
Saures Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Kernöl	9,10	CO
Schafkäse im Speckmantel, gebraten auf Blattsalat	8,90	GO
Schafkäse im Kürbiskernmantel gebacken auf Blattsalat	8,90	ACGO
Rindsgulasch		
groß	9,20	AL
klein	7,90	AL

## Suppen

	€	
Knoblauchcremesuppe mit Obershaube und Weißbrotroutons	3,80	AGL
Käserahmsuppe mit Obershaube und Schwarzbrotcroutons	3,80	AGL
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	3,80	AFGL
Bouillon mit Ei	2,80	AGL
Frittatensuppe, Leberknödelsuppe	2,80	ACGL; ACL
Fleischstrudelsuppe, Grießnockerlsuppe	2,80	ACGL; ACL

## Gerichte vom Kalb

	€	
Kalbswiener mit gemischtem Salat	18,30	ACGMO
Piccata „Milanaise“ mit Spaghetti und Tomatensauce	18,20	AC

## Gerichte vom Rind und Schwein

	€	
Gekochtes Rindfleisch mit Spinat und Röstkartoffeln	15,30	GL
Rosa gebratene Tournedos mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Bandnudeln	18,70	ACGL
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	14,20	AL
Jägerrostbraten mit Schwammerlsauce, Preiselbeerschaum und Rösti	14,20	AG
Pfeffersteak „Madagaskar“ mit Kroketten	23,10	AGL
Filetsteak gegrillt mit Kräuterbutter, Spiegelei und Gemüse garnitur	21,90	CGL
Gebackene Leber mit gemischten Salat	8,40	ACGO
Geröstete Leber mit Reis	7,90	ALO
Leber „Tiroler Art“ mit Speck, Tomaten und Petersilienkartoffeln	8,90	AL
Gebackenes Schnitzel mit gemischten Salat	10,80	ACGMO
Cordon Bleu mit gemischten Salat	11,50	ACGMO
Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	10,90	ACGL
Grillkotelette mit Speckkartoffeln	10,90	G
Schweinsmedaillons in Pfefferrahmsauce mit Rösti	14,90	AGL
in Eierschwammerlsauce und hausgemachte Spätzle	14,90	ACGL
im Speckmantel und Biersud dazu Gervais gefüllte Kartoffelsticks	14,90	AGL
Grillteller mit Kräuterbutter und Pommes frites	13,30	G
Cevapcici mit Pommes frites und Salat garniert	8,70	ACMO

## Für 2 Personen

Hausplatte Verschiedene Fleischsorten gegrillte und gebacken mit Pommes frites und Gemüse	28,90	ACG
Chateaubraind Doppeltes Filetsteak mit diversen Beilagen und Gemüse	48,00	ACGM

## Geflügelgerichte

	€	
Halbes Backhuhn mit / ohne Haute	7,90	ACG
Gegrillte Hühnerbrust mit Kräuterbutter und Gemüse	11,20	G
Gebackenes Hühnerschnitzel mit Blattsalat	11,20	ACG
Pute gebacken oder „Pariser Art“ mit bunter Salatschüssel	11,20	ACGLM; ACLM
Pute Natur mit Reis	11,20	AL
Putenstreifen/Hühnerstreifen gebacken oder gegrillt auf Blattsalat mit Zwiebeln und Paprika	8,90	ACGO; O
Puten Cordon Bleu mit Blattsalat	12,60	ACGO

## Spezialitäten vom Fisch

Riesenscampi in Knoblauchbutter mit Petersilienkartoffeln	20,90	BG
Fischteller nach Art des Hauses mit Petersilienkartoffeln	21,50	ABDGR
Zander mit Kartoffelkruste dazu Broccoli	14,60	ACD
Wels natur gebraten mit Knoblauch dazu Petersilienkartoffeln	14,90	ADG
Gebackenes Kabeljaufilet mit Karotffel-Mayonaise-Salat	11,60	ACDGO
Gegrillte Calamari mit Toastbrot	13,60	AGR
Seehecht in Kürbiskernkruste mit Spinatnudeln	13,30	ACDG

## Für unsere Kleinen

Kleines gebackenes Schnitzel mit Pommes frites	6,50	ACG
Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	6,80	ACGL
Grillkotelette klein mit Pommes frites	6,80	G

## Vegetarische Speisen

	€	
Geb. Champignons mit Sauce Tartare	8,90	ACDGM
Gebackener Emmentaler mit Sauce Tartare	8,90	ACDGM
Käsespätzle mit grünem Salat	8,90	ACGL
Gemüsestrudel auf Kräutersauce mit Petersilienkartoffeln	8,90	ACGL
Gemüseplatte mit Spiegelei	9,10	ACG
Malaysisches Reisgericht	8,90	FL
Bandnudeln mit Blattspinat mit einem Hauch von Knoblauch	8,90	ACGL

## Salate

Gemischter Salat	3,50	CMO; O
Kartoffel-Mayonaise-Salat	3,50	CO
Kartoffelsalat, Käferbohnsalat, grüner Salat	3,30	MO; O
Salatplatte groß	7,10	CMO
klein	5,70	CMO
Aufzahlung für Dressing ( French oder Joghurt )	0,70	ACGM; CG

## Desserts:

	€	
Mohr im Hemd	4,20	ACEFGH
Kastanienreis mit Schokoladensauce und Schlagobers	5,50	G
Nusspalatschinke mit Schokoladensauce und Schlagobers	4,90	ACEFGH
Eispalatschinke mit Schokoladensauce	4,90	ACFG
Marmeladepalatschinken-2 Stück	3,40	ACG
Hausgemachte Mehlspeisen aus der Tortenvitrine		

## Hausgemachte Torten auf Bestellung (2-3 Tage im voraus)

große Torte	44,00
Kleine Torte	38,00



**Bananensplit** 5,30 AGF



**Heiße Liebe** 5,30 AG



**Coup Dänemark** 4,90 AFG



**Eiskaffee / Eisschokolade** 4,90 AFG